

L'ORGANISATION
DE
L'HÔTEL DU ROI
AU
XIII^e SIÈCLE ET JUSQU'EN 1328
D'APRÈS LES
COMPTES ET LES ORDONNANCES DE L'HÔTEL

PAR
Georges RITTER

Licencié ès lettres, élève de l'École des Hautes-Études,
Pensionnaire de la Fondation Thiers.

BIBLIOGRAPHIE

I

LES ORDONNANCES DE L'HÔTEL

Ordonnances entièrement consacrées à des prescriptions relatives aux différents services de l'hôtel : ordonnances d'août 1261 ; — de Vincennes, 23 janvier 1286 (n. s.), avec supplément daté de février suivant ; — de Vincennes, janvier 1291 (n. s.) ; — de 1304 ou 1305 ; — de Vincennes, décembre 1316 ; — de Lorris-en-Gâtinais, 17 novembre 1317, avec supplément daté de Longchamps,

10 juillet 1319; — de Paris, janvier 1322 (n. s.). On en trouve, en outre, mentionnées une qui doit être antérieure au mois d'octobre 1301, et une autre rédigée vers la Toussaint 1315. Nous n'avons plus les originaux, mais seulement des copies, les unes anciennes (Arch. Nat., JJ 57, écrites sous le règne de Philippe le Long; toutes s'y trouvent, sauf la dernière; rouleau K 40, 23, pour l'ordonnance de Lorris seulement, même date; Mémorial *Noster*¹, B. N. lat. 12814, pour celles de 1286 et de Lorris); les autres, modernes, dérivées de JJ 57, des Mémoires *Noster*¹, *Noster*², *Qui es, Croix, Saint-Just*². Ces ordonnances fixent le nombre des officiers, leurs gages et allocations; on n'y trouve pas toujours une nomenclature complète des officiers ni une explication détaillée du fonctionnement des services; mais ce sont les seuls documents qui nous fournissent le cadre de l'organisation de l'hôtel.

II

LES COMPTES DE L'HÔTEL

Ce qui reste des comptes de l'hôtel : nous avons en entier le compte de l'Ascension 1234 et celui de la Toussaint 1239; les fragments les plus importants des autres appartiennent aux comptes de la Saint-Jean 1313 et de Noël 1315. Ces comptes sont établis, jusqu'à la fin du xiii^e siècle, pour les trois termes de l'Ascension, de la Toussaint et de la Chandeleur; puis, certainement déjà en 1297, pour deux termes seulement, Saint-Jean et Noël. Les recettes sont de deux sortes : 1^o les sommes ordonnancées remises par le Trésor ou, quand la cour est éloignée de Paris, par les baillis; 2^o certaines recettes opérées directement par la caisse de l'Hôtel, telles que droits de sceau, droit de sénéchaussée payé par

les nouveaux évêques et abbés, produits de régales, d'amendes, droits de gîte, etc. Le droit de chambellage est perçu par la caisse de l'Hôtel, pour être transmis aux chambellans. Les dépenses, dans les premiers comptes (1234 et 1239), sont réparties entre un petit nombre de chapitres, *Itinera, Dona et hernesia, Robae, Equi et roncini, Balistarii et servientes equites*, avec chapitres spéciaux, si de grandes cérémonies, comme un couronnement, ont nécessité des dépenses considérables, et un chapitre réservé aux robes et manteaux dans les exercices de la Toussaint et de la Chandeleur. Une classification plus détaillée, méthodique et claire, que l'on entrevoit dans les tablettes de cire, se trouve dans les comptes de 1313 et de 1315, qui n'ont pas moins d'une quinzaine de chapitres. Les comptes ne pourraient pas à eux seuls permettre de restituer l'organisation de l'hôtel; ils fournissent surtout des renseignements sur la comptabilité et des détails curieux pour l'histoire de la vie privée.

III

L'ORGANISATION DE L'HÔTEL

La plupart des officiers domestiques sont répartis entre six services principaux, appelés les six métiers ou offices de l'hôtel du roi : paneterie, échançonnerie, cuisine, fruiterie, écurie et chambre. Vers 1261, la chambre cesse de figurer parmi les six métiers et y est remplacée par la fourrière.

IV

LES MAÎTRES DE L'HÔTEL

La surveillance générale est exercée par les maîtres de l'Hôtel. Le grand maître de l'Hôtel occupe une situation

supérieure à celle des autres ; ses gages sont plus élevés, sans que les ordonnances lui attribuent de rôle particulier. L'ordonnance de 1322 fixe le nombre des maîtres de l'Hôtel à quatre, dont deux sont ensemble à la cour ; ils servent par journée ; ils punissent les officiers de l'Hôtel qui ont manqué à leurs devoirs, peuvent les priver de leur office ; décident les changements de personnel, autorisent les mutations ; veillent à ce que les comptes soient tenus exactement. Certains maîtres de l'Hôtel ont été en même temps maîtres de la chambre aux deniers. Les maîtres ont chambre en l'Hôtel du roi.

La surveillance immédiate du personnel subalterne est exercée par les chefs des métiers ; eux et leurs subordonnés sont tenus de prêter le serment qu'ils rempliront loyalement leur office.

V

LES MÉTIERS

Chambre. — La situation des chambellans s'élève dans la seconde moitié du ^{xiii}^e siècle : ils prennent de plus en plus part aux affaires publiques et abandonnent en partie leurs fonctions domestiques, sur lesquelles les ordonnances sont à peu près muettes ; à partir de 1275, ils ne s'occupent plus des finances de l'Hôtel. — Les ordonnances ne les mettent pas tous sur le même pied ; quelques-unes nomment un maître chambellan. — Sous eux sont les valets de chambre (barbiers, tailleurs) ; il y a des guettes, un cordonnier, des sommeliers ; une ordonnance mentionne un maître des pavillons.

Paneterie. — Les panetiers, de trois à cinq, dont l'un, dans certaines ordonnances, occupe une situation supérieure (maître panetier, panetier pour le roi), servant à tour de rôle, par mois par exemple, surveillent

l'achat et la dépense du pain, ont le soin du linge de table. Un clerc de la paneterie tient les comptes ; le personnel se compose de sommeliers des nappes, de portechappes, d'une lavandière des nappes, d'un pâtissier, d'un faiseur d'oublies, d'un charretier qui conduit la charrette de la paneterie.

Echansonnerie. — Le nombre des échantons varie de trois à sept ; trois ou quatre seulement sont de service à la fois : maître échanton, échanton du roi, échantons du commun. Ils achètent le vin, d'après les renseignements fournis par un acheteur des vins, qui, en voyage, précède le roi et s'enquiert des prix ; ils surveillent la livraison du vin qui se fait à lieu et heure fixe, et l'entretien du matériel. Un clerc de l'échansonnerie tient les comptes ; les détails du service sont assurés par des sommeliers, barilliers, « boutiers », porteurs d'eau, « porte-bous », valets ; il y a un potier et un « mazelinier », une charrette « aux bous » pour porter le vin du roi.

Cuisine. — Les queux, généralement cinq, pour le roi et pour le commun, achètent la viande, le poisson, ont la surveillance du matériel ; un écuyer sert en salle les chevaliers, chapelains et sergens d'armes, tandis qu'un queu du commun sert les autres personnes ; un troisième écuyer est chargé de recueillir la vaisselle d'argent. Il y a un clerc de la cuisine, des aideurs, hasteurs, souffleurs, saussiers, pages et enfants, huissiers de cuisine, bouchers, poulaillers, pêcheurs.

Fruiterie. — Les fruitiers (d'abord un seul, puis trois ou quatre, dont deux de service) ont le soin du fruit servi à la table du roi et de ceux qui mangent à la cour, et du luminaire, (torches, chandelles, cierges pour le roi et les différents services). Sous eux des valets qui font la chandelle et servent le fruit ; des sommeliers qui mènent le sommier du fruit et celui de la chandelle ; un porteur des torches et un charretier qui mène la charrette du fruit.

Écurie. — Les écuyers (généralement quatre : deux de service, un pour le roi et un pour le commun) achètent les chevaux, le foin et l'avoine, surveillent le clerc qui fait la livraison des provendes (un setier d'avoine à la mesure de Paris doit faire douze provendes), veillent au bon état des chevaux, ont la garde des objets de sellerie. Les maréchaux, généralement deux, de condition à peu près égale à celle des écuyers, ont le soin de la forge et ont sous eux des valets de forge. Des valets d'étable, à cheval et à pied, pour les différentes sortes de chevaux, des « couratiers » ou chevaucheurs pour porter les lettres, un bourrelier, un valet pour porter et tendre l'arbalète du roi complètent le personnel.

Fourrière. — Les fourriers (généralement deux de service) préparent en voyage le logement du roi, de ceux qui ont chambre en l'hôtel, et fournissent aux divers officiers literie, « feurre », bois, à chacun selon son droit ; des valets de fourrière, des aides en la fourrière forment un personnel peu nombreux.

Il y a encore divers officiers en dehors des métiers : huissiers de salle, portiers, valets de porte ; médecins, chirurgiens ; une garde composée d'huissiers d'armes, d'arbalétriers et de sergents d'armes ; fauconniers, veneurs, archers ; lavandières, maçons, charpentiers, fureteurs, oiseleurs, perdriseurs, louvetiers ; roi des ribauds et son prévôt.

VI

LES SIX CHAMBRES

1. *Le chancelier.* — Les ordonnances de l'Hôtel n'en parlent que pour fixer ses allocations, différentes, selon qu'il est à Paris ou qu'il suit la cour en voyage, selon qu'il est prélat ou simple clerc. Il héberge avec lui, en voyage, son chauffe-cire, quelquefois les notaires. Les

notaires suivant le roi ne doivent être que trois, un secrétaire et deux autres, dont l'un est de « seing ». Ceux qui suivent le roi pour les requêtes sont toujours deux à la cour, un clerc et un laïc.

2. *Le confesseur*. — Il peut, lorsque le roi quitte la messe, l'entretenir de la collation des bénéfices ; il doit lui faire connaître les clercs qui ont été pourvus et les bénéfices qui leur ont été donnés ; il peut commander aux notaires des lettres portant collation de bénéfices.

3. *L'aumônier*. — Il répartit les aumônes ; il est l'intercesseur auprès du roi des personnes qui demandent un secours. Le personnel de l'aumônerie se compose de sergents, d'un clerc de l'aumône et de valets d'aumône. Les notaires peuvent rédiger des lettres d'aumône à la relation de l'aumônier.

4. *Les chapelains*. — Ils sont trois, dont un maître chapelain ; ils ont avec eux des clercs de la chapelle.

5. *Les maîtres de l'Hôtel*.

6. *La chambre aux deniers*. — Les finances de l'Hôtel furent d'abord gérées par l'un des chambellans ; à la mort de Jean Sarrazin (1275), ce soin revint à des clercs ; c'est dans l'ordonnance de 1286 qu'apparaît pour la première fois l'expression de chambre aux deniers. Pierre de Condé est chef du service ; il est remplacé peu après par Jean de Saint-Just. Dans l'ordonnance de 1304-05 apparaît pour la première fois le titre de maître de la chambre aux deniers ; en 1316 sera mentionné le contrôleur de la chambre.

VII

L'ARGENTERIE

Les dépenses de l'argenterie (habillement, ameublement, joyaux) furent confiées d'abord à des officiers

appartenant aux divers services de l'Hôtel ; indépendants de la caisse de l'Hôtel, ceux-ci tenaient des comptes spéciaux pour justifier leur gestion directement auprès du Trésor (Pierre Gentien et son neveu, Jacques Gentien, écuyers ; Michel de Bordenet, clerc ; Hugue de Bouville, Hugue d'Angéran, chambellans, etc.). C'est probablement un peu avant 1316 que ce service fut confié à une personne unique, pour qui fut créé un office nouveau, celui d'argentier : l'argentier achète les objets destinés à l'usage personnel du roi, de la reine et des princes vivant à l'Hôtel, ou destinés à être donnés par eux ; il surveille les tailleurs, les orfèvres ; il rend compte de sa gestion auprès du maître de la chambre aux deniers par un état, dont le résumé entre dans le compte général de l'Hôtel.

CONCLUSION

Résumé des notions fournies par la comparaison des textes sur les divers manuscrits des ordonnances.
